Congelatori
Freezers
Congélateurs
Einbautiefkühlgeräte

Uso e manutenzione
Use and maintenance
Emploi et manutention
Gebrauch und Wartung

01/88 - 195.001739.01 - SAGRAF SABATINI GRAFICHE S.p.A. - CASTELFERRETTI (AN) ITALIA

Mode d'emploi et d'entretien

Avant d'installer et d'utiliser votre nouveau congélateur, lisez **attentivement ce livret afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles**
Après avoir lu ces instructions, vous trouverez tout à fait simple et familier le fonctionnement de votre appareil.

Description du congélateur (figure de la dernière page de couverture)

A - Partie à utiliser pour la congélation et la conservation

B - Partie à utiliser pour la conservation

C - Tableau de commande avec voyants lumineux

D - Thermostat réglable

E - Emplacement pour bac à glaçons

F - Système pour l'écoulement de l'eau a de dégivrage.

G - Calendrier pour la durée des aliments en conservation

H - Tableau de congélation

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la norme 82/499 de la CEE relative aux antiparasites

Conseils

Si cet appareil doit en remplacer un autre, il faut rendre inutilisable la serrure de l'ancien appareil avant de mettre ce dernier au rebut. Vous éviterez ainsi que les enfants, en jouant, y restent enfermés.
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le constructeur ne répond pas des dommages causés par une installation défectueuse et décline toute responsabilité au cas où la liaison à la terre ne serait pas réalisée conformément aux indications contenues dans ce livret.
Installer l'appareil loin de toute source de chaleur et dans un endroit bien aéré. La distance minimum entre l'appareil et les poêles électriques, à gaz, à charbon et les radiateurs doit être de 50cm.

Mise en marche de l'appareil

Pour le nettoyage intérieur de l'appareil, utiliser une solution de bicarbonate de soude dissout en eau tiède. Une plaquette indiquant, entre autre, le modèle et la tension d'alimentation (fig. 1), est placée à l'intérieur de l'appareil. Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, s'assurer que la tension indiquée sur la plaquette corresponde bien à celle de l'installation électrique de votre appartement.
Pour un fonctionnement à des tensions différentes, équiper l'appareil d'un transformateur ayant une puissance minimum de 600 VA.
Brancher la fiche dans une prise de courant munie d'une mise à la terre efficace. Si la prise de courant à laquelle l'appareil doit être branché ne correspond pas à la fiche, remplacer cette dernière par une fiche appropriée (au moins 6A).
Eviter à tout prix l'emploi d'adaptateurs ou de dérivateurs qui pourraient causer des surchauffes ou des brûlures. Si la prise de courant n'est pas équipée de mise à la terre, nous vous conseillons de vous adresser à un électricien spécialisé.

Différentes performances et possibilités d'emploi de l'appareil

Tableau de commande (fig. 2)

Le thermostat "a"

Il règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil. En tournant le bouton de la position 1 à la position 5, on peut obtenir des températures de plus en plus froides.
Pour effectuer le réglage du thermostat, tourner le bouton à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le voyant vert "b"

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la droite) il indique que l'appareil est branché au réseau d'alimentation. En déplaçant l'interrupteur vers la gauche (voyant vert caché), l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.

Le voyant jaune "c"

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la gauche) il indique que le compresseur fonctionne de façon continue pour atteindre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des denrées fraîches. En déplaçant l'interrupteur vers la droite (voyant jaune caché) le congélateur fonctionne suivant le réglage du thermostat.

Le voyant rouge "d"

Il s'allume pour indiquer que la température interne de l'appareil est insuffisante à la conservation des denrées.

Mise en marche de l'appareil

Après avoir relié l'appareil au réseau d'alimentation, vérifier si le voyant vert est bien allumé et allumer également le voyant jaune. Une fois le voyant rouge éteint, éteindre le voyant jaune: à présent, l'appareil est prêt à être utilisé.

Pour une bonne utilisation de l'appareil

L'appareil muni du symbole ✱✱✱✱ permet de congeler rapidement les aliments et de stocker les produits surgelés et congelés pour de longues périodes.
Le compartiment du haut est à utiliser pour la congélation et la conservation, alors que les compartiments inférieurs ne peuvent être utilisés que pour la conversation.

Congélation denrées fraîches

Pour la préparation des aliments à congeler, consulter un manuel spécialisé.
Procéder à la congélation en allumant le voyant jaune et après avoir effectué cette opération, introduire les aliments à congeler dans le compartiment supérieur en veillant à ce que ces derniers soient disposés le plus possible au contact direct des surfaces réfrigérantes et à ce qu'ils ne soient pas placés au contact des denrées déjà congelées.
Attention: ne jamais congeler en une seule fois un chargement supérieur au chargement nominal indiqué sur la plaquette des caractéristiques (fig. 1).
L'introduction de quantités considérables d'aliments à congeler peut faire monter momentanément la température à l'intérieur du compartiment freezer (allumage du voyant rouge). Ce genre de situation étant passagère, elle ne compromet pas la bonne conservation des aliments déjà stockés.
Au bout de 24 heures, une fois la congélation terminée, éteindre le voyant jaune.
Attention: il ne faut pas oublier d'effectuer cette opération pour éviter **tout gaspillage d'énergie.**

Conservation

En vue d'une bonne conservation des produits surgelés ou des aliments congelés, ne jamais placer le repère du bouton thermostat sur une position inférieure à 1, quelle que soit la température ambiante. Pour des températures ambiantes allant jusqu'à 25-27°C, le repère du thermostat devra être placé entre 1 et 2 alors que pour des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C, il devra être placé entre 2 et 3.

Les durées maximum de conservation des aliments congelés sont indiquées sur les tableaux de page 10 et 12. En outre, les durées maximum de conservation (exprimées en mois) des différents aliments sont indiquées sur la contreporte.
Suivez toujours attentivement les instructions qui figurent sur l'emballage des produits surgelés et au cas oû aucune indication ne figurerait sur l'emballage, il est souhaitable de ne pas conserver ces aliments plus de trois mois après la date d'achat.
Lorsqu'on achète des aliments surgelés, il faut s'assurer qu'ils aient bien été conservés à une température adéquate et que l'emballage soit intact.
Pour conserver aux aliments surgelés leurs qualités naturelles, il est conseillé de les transporter dans des récipients ou dans des sachets prévus à cet effet et de les introduire au plus vite dans votre congélateur.
Si l'emballage présente des traces d'humidité ou bien s'il est gonflé de façon anormale, celà signifie qu'il n'a probablement pas été conservé à la température adéquate et que son contenu s'est détérioré entretemps.

Instructions et conseils

Pendant l'opération de congélation, ne pas introduire d'autres quantités d'aliments à congeler et éviter d'ouvrir la porte fréquemment.
Ne pas introduire dans l'appareil des récipients contenant des liquides en particulier les liquides gazeux: en se congélant, le liquide pourrait faire éclater le récipient.
Eviter de toucher avec les mains les surfaces réfrigérantes, surtout si vos mains sont humides, éviter aussi de manger des glaçons à peine sortis du congélateur, celà risque de vous provoquer des brûlures ou d'autres blessures.
En cas de coupure de courant, la bonne isolation thermique de votre appareil permet de bien conserver les aliments pendant 12 heures au au moins sans qu'ils subissent aucune altération, à condition bien sûr que l'on veille à ne pas ouvrir la porte. Au cas oû la panne de courant se prolongerait lus de 12 heures, il faudra alors consommer ces aliments au plus vite et, pour les aliments crus, les cuire **immédiatement** et, ensuite, les recongeler.

Ce que l'on ne doit pas faire

Ne jamais laisser la porte ouverte et l'ouvrir uniquement si nécessaire: celà évitera au froid de s'échapper et **vous économiserez en électricité.**
Ne pas introduire dans votre appareil des récipients non fermés contenant des liquides ou des mets encore chauds mais laissez-les refroidir à la température ambiante: vous éviterez ainsi la formation de vapeur et **vous économiserez en électricité**

Entretien

Dégivrage

Il est conseillé d'enlever de temps à autre le givre qui se forme sur les rayons du congélateur. **Pendant cette opération faire attention à ne pas utiliser d'objets métalliques pointus** qui pourraient percer le circuit réfrigérant en endommageant l'appareil de façon irréparable mais se servir de la raclette en plastique fournie avec l'appareil.
Pour obtenir le dégivrage complet de votre appareil (opération à effectuer une ou deux fois par an), éteindre le voyant vert et laisser la porte ouverte jusqu'à ce que le givre ait entièrement fondu. L'eau de dégivrage peut être ramassée à l'aide du système situé aur fond de l'appareil (F), comme illustré en fig. 3.
Pour accélérer l'opération de dégivrage, on peut introduire une ou deux cuvettes d'eau tiède à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

Une fois le dégivrage effectué, il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau tiède.
Eviter à tout prix d'utiliser des produits abrasifs, des détergents ou des produits savonneux.
Par la même occasion, procéder aussi au nettoyage du condensateur à l'aide d'un aspirateur ou d'un pinceau sec. Cette opération permet d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps et représente, par conséquent, **une économie en énergie.**

Pendant le dégivrage, entreposer les aliments congelés dans un endroit frais après les avoir enveloppés dans du papier journal pour limiter la hausse de température. De toute façon, puisque la hausse de température en réduit la durée de conservation, les consommer de préférence dans les plus brefs délais.
Après avoir effectué ces opérations, allumer le voyant vert et placer le bouton du thermostat sur la position désirée.
Après 2 ou 3 heures de fonctionnement, l'appareil est de nouveau prêt pour la conservation des aliments congelés et surgelés.

Que faire si votre appareil est en panne

Si votre appareil ne marche pas correctement, avant de vous adresser au Service Après-Vente, effectuer ces simples contrôles: **vous gagnerez du temps et de l'argent**

Voyant vert éteint

Vérifier que:
- il n'y ait pas de coupure de courant;
- l'interrupteur général de l'appartement ne soit pas débranché;
- la fiche soit en bon état et qu'elle ait été introduite correctement dans la prise de courant;
- la prise marche bien. Pour s'en assurer, introduire dans cette prise la fiche d'un autre appareil dont on est sûr du bon fonctionnement;

Voyant rouge d'alarme toujours allumé

Vérifier que:
- le thermostat soit sur la bonne position;
- l'appareil ne soit pas placé trop près d'une source de chaleur;
- il n'y ait pas trop de givre sur les parois internes de l'appareil;

Compresseur qui marche sans arrêt

Vérifier que:
- le voyant jaune ne soit pas allumé (condition de marche de façon continue).
- le thermostat soit sur la bonne position.

Voyants faiblement allumés

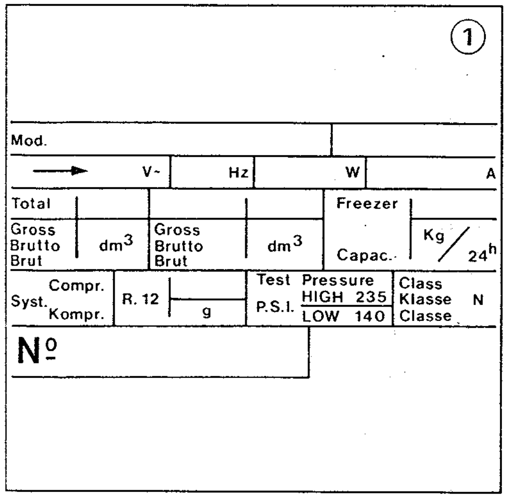
Vérifier si cet inconvénient se produit même en inversant la position de la fiche dans la prise de courant.

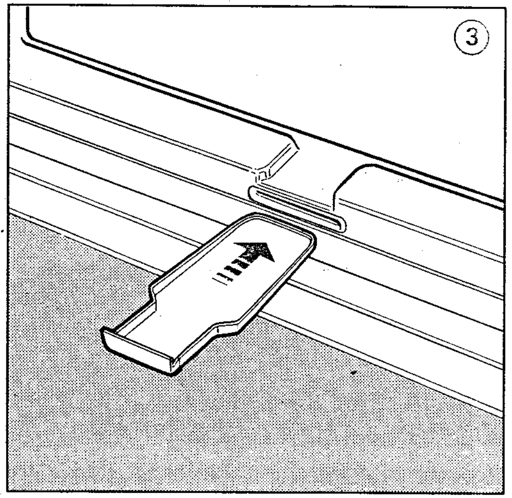
Guide pour l'utilisation du congélateur pour: viandes, volailles, poissons, crustacés

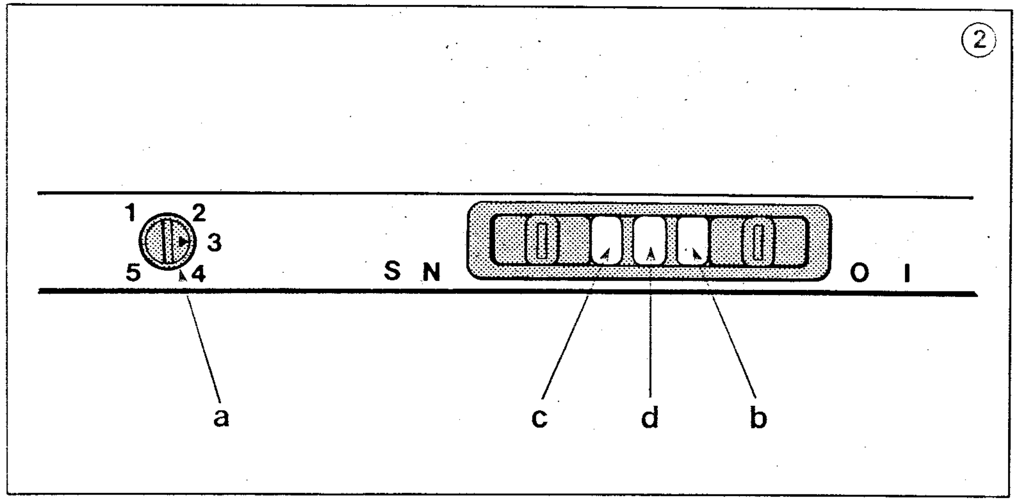
Type	confection	Nombre de jours de faisandage	Conservation (moins)	Decongélation
Rôti et boeuf bouilli	enveloppé en feuilles d'aluminium	2 à 3	9 à 10	pas nécessaire
Agneau	enveloppé en feuilles d'aluminium	1 à 2	6	pas nécessaire
Rôti de porc	enveloppé en feuilles d'aluminium	1	6	pas nécessaire
Veau roti ou en sauce	enveloppé en feuilles d'aluminium	1	8	pas nécessaire
Biftecks et côtelettes de porc ou de veau	chaque tranche enveloppée en polythène et ensuite en feuille d'aluminium, pas plus de 4 à 6 morceaux ensemble		6	pas nécessaire
Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf	chaque tranche enveloppée en polythéne et ensuite en feuille d'aluminium, pas plus de 4 à 6 morceaux ensemble		6	pas nécessaire
Viande hachée	en bacs d'aluminium couvert avec une feuille de polythéne	Fraiche	2	lentement dans le réfrigérateur
Coeur et foie	sachets en polythéne		3	pas nécessaire
Saucisses et foie	feuilles d'aluminium ou polythéne		2	selon l'emploi
Poulets et dindons	feuilles d'aluminium	1 à 3	9	lentement dans le réfrigérateur
Canards et oies	feuilles d'aluminium	1 à 4	6	lentement dans le réfrigérateur
Canards sauvages faisans perdrix	feuilles d'aluminium	1 à 3	9	lentement dans le réfrigérateur
Lapins lievres	feuilles d'aluminium	3 à 4	6	lentement dans le réfrigérateur
Chevreuil cerf	feuilles d'aluminium ou polythéne	5 à 6	9	lentement dans le réfrigérateur
Gros poissons	feuilles d'aluminium ou polythéne		4 à 6	lentement dans le réfrigérateur
Petits poissons	sachets en polythéne		2 à 3	pas nécessaire
Crustacés	sachets en polythéne		3 à 6	pas nécessaire
Mollusques	en bacs d'aluminium ou plastique recouvert de sel et d'eau		3	lentement dans le réfrigérateur
Poissons cuits	feuilles d'aluminium ou polythéne		12	en eau chaude
Poissons frits	sachets en polythéne		4 à 6	directement dans la poêle

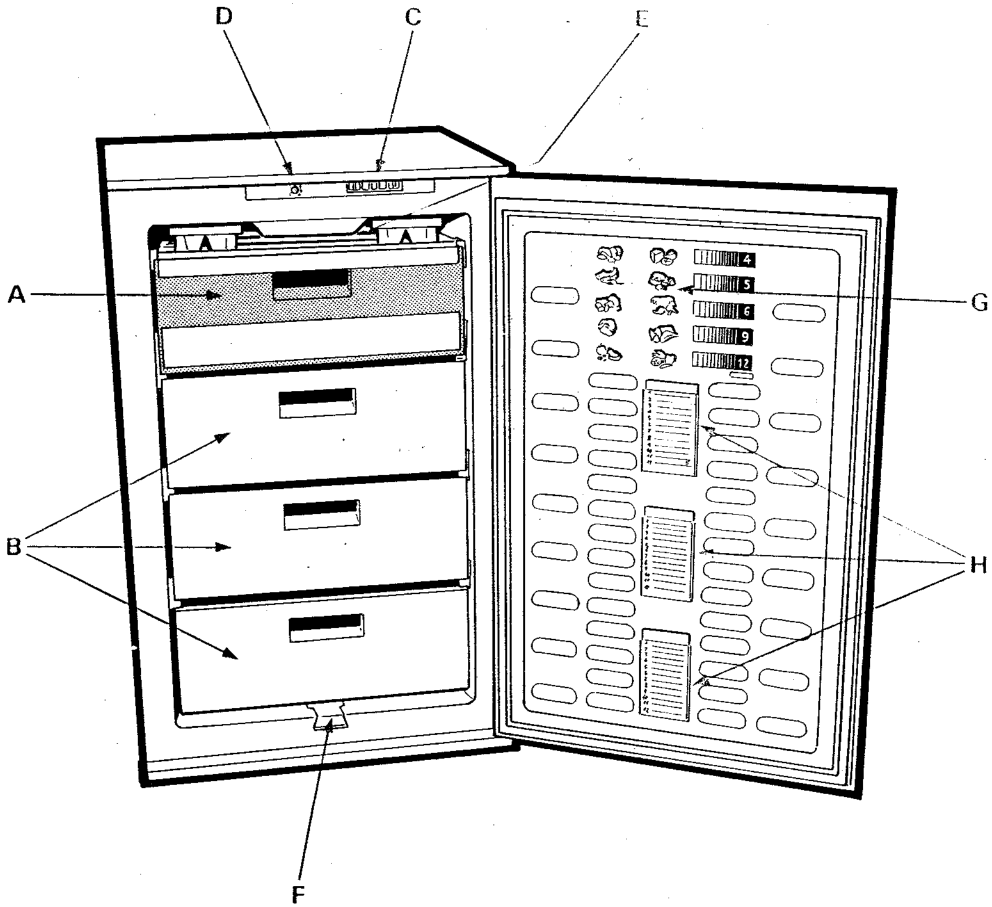
Guide à l'utilisation du compartiment congélateur pour: fruits, légumes verts

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conservation (mois)	Decongélation
Pommes et poires	peler et couper en morceaux	2'	en bacs, couvrir avec du sirop	12	lentement dans le réfrigérateur
Abricots, pêches, cerises, prunes	oter les noyaux et peler	1' à 2'	en bacs, couvrir avec du sirop	12	lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	nettoyer, laver et laisser sécher		en bacs, recouverts de sucre	10 à 12	lentement dans le réfrigérateur
Fruit cuits	couper, cuire et passer		en bacs, ajouter 10% de sucre	12	lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruits	laver, couper, écraser		en bacs, sucre à discrétion	10 à 12	lentement dans le réfrigérateur
Choux fleurs	couper en morceaux et cuire à moitié dans l'eau avec du jus de citron	2'	sachets en polythéne	12	pas nécessaire
Choux, petits choux	nettoyer, laver et couper	1' à 2'	sachets en polythéne	10 à 12	à température ambiante
Petits pois	écosser et laver	2'	sachets en polythéne	12	pas nécessaire
Haricots verts	laver et couper en morceaux	3'	sachets en polythéne	10 à 12	pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	couper en lamelles, peler et laver	3' à 4'	sachets en polythéne	12	pas nécessaire
Champignons et asperges	laver et couper	3'à 4'	sachets ou bacs	6	à température ambiante
Epinards	laver et hacher	2'	sachets en polythéne	12	à température ambiante
Différents légumes pour potage	laver et couper en morceaux	3'	en petites portions dans les sachets	6 à 7	à température ambiante
Différentes denrées			**Confection**	**Conservation (mois)**	**Decongélation**
Pain			sachets en polythéne	4	a température ambiante et dans le four
Gâteaux			feuilles de polythéne	6	a température ambiante et cuire à 100/200° C
Crème			bacs en plastique	6	a température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			dans papier original enveloppé dans une feuille d'aliminium	6	dans le réfrigérateur
Denrées cuites soupe de légumes			partagés dans différents bacs plastique	3 à 6	a température ambiente ou dans l'eau chaude
Oeufs			congéler sans coquille en petits bacs	10	a température ambiente ou dans le réfrigérateur


1
Mod.
V~
Hz
W
A
Total
Gross Brutto Brut
dm3
Gross Brutto Brut
dm3
Freezer
Capac.
Kg / 24h
Syst.
Compr. Kompr.
R. 12
g
Test P.S.I.
Pressure HIGH 235 LOW 140
Class Klasse Classe
N
Nº


3


2
1 2 3 4 5
S N
O I
a
c
d
b


D
C
E
A
G
B
H
F
4
5
6
9
12